

# Créer un atelier de transformation à la ferme - toutes productions

Créer un atelier de transformation à la ferme : découvrez les procédés adaptés à chaque produit (viande, lait, légumes...), les étapes de création d'un labo, les aspects économiques et la réglementation pour valoriser votre production.



## OBJECTIFS

- Connaître les spécificités des différentes matières premières alimentaires
- Identifier tous les types de transformation des matières premières alimentaires
- Connaître les 10 étapes clés de la création d'un laboratoire de transformation à la ferme
- Acquérir des notions de coûts et de charges d'un laboratoire de transformation
- Connaître les différentes règles sanitaire et d'étiquetage en circuit court

## PRÉ - REQUIS

- Aucun prérequis

## DURÉE

- 3 heures

## PROGRAMME

1. Les différentes matières premières alimentaires

2. La transformation et la conservation crue

3. La transformation et la conservation avec traitement thermique

4. Les 10 étapes de la création d'un laboratoire de transformation

5. Approche économique de la création d'un laboratoire

6. Aspects règlementaires de la transformation



# Programme détaillé

## 1. Les différentes matières premières alimentaires

- Généralités sur la transformation et la conservation *4 min*
- Fruits et légumes *11 min*
- Viandes *4 min*
- Poissons *3 min*
- Laits *2 min*
- Céréales et légumineuses *3 min*
- Quiz *32 min*

## 2. La transformation et la conservation crue

- Déshydratation et séchage *2 min*
- Congélation et surgélation *2 min*
- Mise sous-vide *4 min*
- Conditionnement sous atmosphère protectrice *2 min*
- Pickles *1 min*
- Lactofermentation *2 min*
- Salage et fumage à froid *3 min*
- Quiz *14 min*

## 3. La transformation et la conservation avec traitement thermique

- Traitement thermique inférieur à 100°C - fumage à chaud *2 min*
- Traitement thermique inférieur à 100°C - Pasteurisation *5 min*
- Traitement thermique supérieur à 100°C - stérilisation *4 min*
- Traitement thermique supérieur à 100°C - confitures et pâtes de fruits *2 min*
- Traitement thermique supérieur à 100°C - purée de fruits *3 min*
- Traitement thermique supérieur à 100°C - jus *5 min*
- Quiz *13 min*

## 4. Les 10 étapes de la création d'un laboratoire de transformation

- Laboratoire fermier - des objectifs au cahier des charges *11 min*
- Laboratoire fermier - réalisation du chantier et démarrage *5 min*
- Laboratoire fermier - exemple concret *7 min*

## 5. Approche économique de la création d'un laboratoire

- Investissements et matériels *5 min*
- Charges fixes et variables *3 min*

## 6. Aspects règlementaires de la transformation

- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et paquet hygiène *4 min*
- HACCP *9 min*
- Agrément sanitaire *3 min*
- Étiquetage *5 min*
- Conclusion *1 min*
- Quiz *9 min*